



Turismo

Gusto stracciatella
Un marchio
per le gelaterie

a pagina 7 **Morandi**

L'IDEA TRA GUSTO E TURISMO

La Stracciatella, prodotto doc Un marchio per le gelaterie

La famiglia Panattoni condivide la ricetta originale. Previsto anche il lancio di una festa annuale

È il 1961. Nel laboratorio della Marianna Enrico Panattoni mette del cioccolato fondente nel fiordilatte. Un contrasto di bianco e nero, di consistenze e sapori: croccanti stracci di cacao in un cremoso gelato alla panna. Nasce così la Stracciatella, ribattezzata oggi «il gelato di Bergamo». Nuovo marchio collettivo, prosecuzione di ExpoGelato2015, riunisce alcune aziende della filiera bergamasca del gelato artigianale e gelatieri per promuovere il territorio.

«Quando pensiamo al Chianti pensiamo alla Toscana, la piadina ricorda la Romagna, speriamo che in futuro parlando di stracciatella si pensi a Bergamo», dice Massimo Bosio, presidente dei Gelatieri Bergamaschi, tra i promotori del progetto con Ascom,

Camera di Commercio e la collaborazione di **East Lombardy**.

Per il vice sindaco Sergio Gandi l'ideazione del marchio dedicato alla stracciatella «dimostra come sia possibile valorizzare un prodotto e il territorio grazie alla collaborazione di diversi soggetti. Il progetto rientra in **East Lombardy**, con cui ormai è in atto una collaborazione a 360 gradi, che va dalla sicurezza alla promozione di eccellenze gastronomiche. E forse è grazie a **East Lombardy** che Gori ha pensato di candidarsi alle regionali». Ma l'obiettivo del nuovo marchio è oltrepassare la Lombardia e conquistare fette di mercato nazionale e internazionale, per incrementare l'indotto e il turismo enogastronomico provinciale.

«Negli ultimi due anni il

49% dei turisti ha fatto almeno un viaggio per motivi gastronomici — afferma Roberta Garibaldi, direttore scientifico di **East Lombardy** —. Siamo amati nel mondo per la pizza, la pasta e il gelato. Speriamo che questo progetto arricchisca l'offerta turistica bergamasca, proponendo un'esperienza legata alla stracciatella. L'importante è che gli operatori adottino il brand affinché diventi attrattivo per il rilancio del territorio».

Da Oscar Fusini di Ascom e Maria Paola Esposito della Camera di Commercio un sentito grazie alla famiglia Panattoni, che ha condiviso la storica ricetta dell'inventore Enrico con altri gelatieri. La sfida è quella: condividere e promuovere una sorta di prodotto doc. Alle gelaterie aderenti al progetto «La

Stracciatella il gelato di Bergamo» sarà consegnato un disciplinare di produzione e un kit promozionale, con tanto di vetofanie da mostrare al pubblico. Tra le legate all'interno progetto c'è anche la festa annuale del gelato, da tenersi in primavera e ancora da organizzare. Ma anche campagne social e lo «stracciatelling», con cui raccontare la stracciatella. E la memoria di Niccolò Panattoni, nipote di Enrico, va alla storia di famiglia. «Nel ristorante La Marianna tra i piatti preferiti c'era la minestra Stracciatella — ricorda —. Mio nonno volle ricreare quel piatto, ma freddo. Mise del cioccolato caldo nel gelato. Le pale del mantecatore lo stracciavano mentre si solidificava. Nacque la stracciatella. Strepitosa. Da subito un successo».

Daniela Morandi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



È un brand che può
diventare attrattivo
per tutti gli operatori

Roberta Garibaldi

East Lombardy